

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1920 (2008) (Arabic): Salted Fish (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نـهائي

GSO5/FDS….. /2008

الأسمـــاك الممـــلحـــة
SALTED FISH

إعداد

اللجنـة الفنيـة الخليجيـة لقطاع مواصفات المنتجات الغذائيـة والزراعيـة

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنـها، لذلك فإنـها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليـها كمواصفة قياسيـة خليجيـة إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الـهيئـة الخليجيـة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

الأسمـــاك الممـــلحـــة

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار

الأسماك المملحـــة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بالأسماك المملحة المعدة للاستهلاك الآدمي المجهزة من أسماك طازجة أو مبردة أو مجمدة .

٢- المراجع التكميلية

٢/١ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ :" طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها " .

٢/٣ GSO 655 " الطرق الميكروبيولوجية لفحص اللحوم والأسماك والقشريات ومنتجاتها " .

٢/٤ GSO 20 " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

٢/٥ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ : " ملح الطعام " .

٢/٦ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٢/٧ GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .

٢/٨ GSO 150 " فترات صلاحية المواد الغذائية ــ الجزء الأول " .

٢/٩ GSO 88 " اللحوم ومنتجاتها ــ تقدير محتوي الكلوريد (طريقة مرجعية).

٢/١٠ GSO 380 " الأسماك المبردة " .

٢/١١ GSO 1753 " الأسماك المجمدة " .

٢/١٢ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية ــ الجزء الأول ــ اشتراطات عامة" .

٢/١٣ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـــ : " عبوات المواد الغذائية ــ الجزء الثاني : العبوات البلاستيكية ــ اشتراطات عامة " .

٢/١٤ GSO 988 "حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية" .

٢/١٥ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .

٢/١٦ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية ــ الجزء الأول " .

٢/١٧ GSO 382 " الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول " .

٢/١٨ GSO 383 " الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني " .

٢/١٩ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بــ : " الاسماك ومنتجاتها – تقدير الهستامين – طريقة مرجعية "" .

٣- التعاريف

٣/١ التمليح : تعني اتحاد عمليات فيزيقية ــ كيميائية بواسطتها يخترق الملح الأنسجة وتدفع الرطوبة خارج الأنسجة ، منتجه تغيرات في الوزن .

٣/٢ التمليح الجاف : عمليات خلط الأسماك مع الملح الجاف .

٣/٣ التمليح بالمحلول الملحي : عملية غمر الأسماك في محلول ملحي .

٣/٤ أسماك مملحة : ناتج عمليات التمليح (بند ٣/٢ أو بند ٣/٣) لأصناف الأسماك التي لها القابلية للتمليح بغرض الحفظ وتحقيق درجة مناسبة من التسوية لإكسابه الخواص الحسية المميزة للمنتج .

٣/٥ الصدأ : فساد في منتجات الأسماك المملحة ، يؤدي إلى طعم غير مقبول ولون صدأ الحديد على سطح المنتج .

٤- المتطلبات :

يجب أن يتوافر في منتج الأسماك المملحة المتطلبات الآتية :

١/٤ أن يجهز المنتج طبقاً للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٦/٢) .

٢/٤ أن تكون الأسماك المستخدمة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بندي (١٠/٢ ، ١١/٢) .

٣/٤ أن يكون المنتج متماسكاً محتفظاً بالخواص الحسية المميزة لكل صنف .

٤/٤ أن يكون المنتج من أسماك من نفس النوع والصنف ومتجانس في الحجم .

٥/٤ أن يكون المنتج خالياً من الألوان الاصطناعية ، الصدأ والتزنخ أو أي روائح أو أي نكهات غريبة .

٦/٤ أن يكون المنتج خالياً من النموات البكتيرية قرنفلية اللون المحبة للملح .

٧/٤ أن يكون المنتج خالياً من يرقات ذبات الجبن .

٨/٤ أن يكون ملح الطعام المستخدم في عمليات التمليح مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٥/٢) .

٩/٤ ألا تقل نسبة الملح في المنتج النهائي عن ٦ ٪ وألا تزيد على ١٤ ٪ بالكتلة .

١٠/٤ ألا تقل نسبة الرطوبة في المنتج النهائي عن ٤٣ ٪ كحد أدنى وألا تزيد على ٥٦ ٪ كحد أعلى في الكتلة .

١١/٤ ألا تتعدى درجة تركيز الأيون الأيدروجيني على ٦,٧ .

١٢/٤ يسمح باضافة توابل وبهارات طبقاً للإنتاج الجيد .

١٣/٤ لا يزيد مستوى الهستامين على ٣٠ مليجرام/١٠٠ جرام في المنتج النهائي .

١٤/٤ ألا تزيد نسبة العناصر المعدنية في السمك المملح على ما هو مبين قرين كل منها (جزء في المليون) :

الزئبق	٠,٥
الزرنيخ	٠,٥
الرصاص	١,٠
الكادميوم	٠,٥
الـــزنـــك	٤٠,٠

٤/١٥ ألا تتعدى الحدود الميكروبيولوجية في المنتج على الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في البند (٢/١٦) .

٤/١٦ ألا تتعدى مستوى النشاط الاشعاعي في المنتج الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في البند (٢/١٤) .

٤/١٧ ألا تتعدى بقايا المبيدات الحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (٢/١٧) .

٥- أخــذ العيـنــات :

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند (٢/٢) .

٦- طرق الفحص والاختبارات

تجري على العينات الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (٥) جميع الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

٦/١ يتم اجراء الفحص الميكروبيولوجي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢/٣) .

٦/٢ يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنــد (٢/٤) .

٦/٣ يتم الكشف عن المواد الملونة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢/٧).

٦/٤ يتم تقديــر محتوى كلوريد الصوديوم طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٢/٩) .

٥/٦ يتـــم الكشف عن التلوث الإشعاعي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٥/٢) .

٦/٦ يتم تقدير الهستامين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٩/٢) .

٧- التعبئة والنقل والتخزين

١/٧ التعبئة

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين ١/٢ و ١٣/٢ يجب مراعاة ما يلي :

١/١/٧ أن تكون العبوات المستخدمة في التعبئة نظيفة وصحية مصنوعة من مادة مناسبة لا تؤثر على خصائص جودة المنتج وسلامة التداول ولا تسبب تلوثه تحت ظروف التخزين والنقل والتداول .

٢/١/٧ يعبأ السمك المملح حسب الصنف والنوع بحيث تكون وحدات المنتج في كل عبوة متماثلة في الشكل والحجم والوزن .

٢/٧ النقل والتخزين

يجب مراعاة ما يلي عند نقل وتخزين السمك المملح .

١/٢/٧ أن يتم النقل بوسائل لم يسبق استخدامها في نقل أي مواد سامة أو ضارة بالصحة.

٢/٢/٧ أن يتم النقل والتخزين على درجة حرارة صفر إلى ٥م وبوسائل تحمي المنتج من التلف الميكانيكي والفساد .

٣/٢/٧ أن تكون فترة الصلاحية للأسماك المملحة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٨/٢) .

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١/٢) ، يجب أن يذكر على بطاقات العبوات البيانات التالية :

١/٨ عبارة " سمك مملح " مع ذكر نوع السمك وطريقة التمليح المستخدمة .

٢/٨ في حالة العبوات الكبيرة توضع البيانات السابقة عليها بطريقة واضحة .

المصطلحات الفنية

سمك مملح جاف	Dried salted fish
سمك مملح في محلول ملحي	Pickled fish
تمليح جاف	Dry salting
محلول ملحي	Brine
بقع قرنفلية	Pink spots
عدوي باليرقات	Maggot infestation
صدأ	Rust
أكســدة	Oxidation
تــزنــخ	Rancidity
هستامين	Histamine

REFERENCES

- Egyptian Standard
  No. 1725/1996
  Salted Fish - Part 3: Molouha.

- Zaitsev et al., 1969
  Fish curing and processing
  MIR Publish Moscow

  Conell, J.J. 1980
  Control of fish quality
  Fishing News Books Ltd.
  Farnahm, Surreys, England

  Youssef, H. 1974
  Studies on the nutritive value
  And sanitary conditions of salted
  Fish and Upper Egypt. M.V.Sc. Thesis
  (Meat Hygiene), Faculty of Vet. Med.,
  Assiut Univ., 9 Egypt.

قام بإعداد المشروع المبدئي لهذه المواصفة فريق العمل المشكل من الأعضاء التالية أسمائهم .

١- أ. د. حسين يوسف لبيب كلية الزراعة والطب البيطري ــ جامعة الملك سعود ــ القصيم

٢- أ. يحيى الحقيق وزارة الشئون البلدية والقروية ، الرياض .

وقد تم دراسة المشروع ونوقشت الملاحظات الواردة من الجهات المعنية وتمت الموافقة عليه في صيغته الماثلة من قبل الأعضاء التالية أسمائهم باللجنة رقم (٢) :

الاســـــم	الجــهـــة
١- د. إبراهيم الشدي	قسم علوم الأغذية ، جامعة الملك سعود ، الرياض
٢- د. القاسم على القاسم	قسم علوم الأغذية ، جامعة الملك فيصل الاحساء
٣- م. بسام أحمد بسام	وزارة التجارة ، الرياض .
٤- م. فايز عبدالحميد	الشركة السعودية للأسماك .
٥- م. منيب العيسى	شركة حلواني اخوان ــ جدة
٦- م. زيد العقيلي	المركز الوطني لأبحاث الزراعة والمياه ، الرياض
٧- م. عبدالعزيز الخياط	الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس
٨- م. سامي بوحمد	الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس